

Bestelformulier traiteur Kerstmis

Contactgegevens

Naam: Voornaam:.....

Adres:.....

Tel:..... Email:.....

Bestelling

Aperitiefhapjes (per persoon)		Voorgerechten (per persoon)	
1.	5 verschillende appetizers	5.	Huisbereide kaaskroket (per stuk)
Soepen (per liter)		6.	Huisbereide garnalkroket (per stuk)
2.	Klassieke tomatensoep met balletjes	7.	Carpaccio van hert, crème van aubergine en paprika
3.	Velouté van waterkers, gerookte paling	8.	Gerookte zalm & paling, mierikswortel, soyavinaigrette
4.	Bisque van krab met Ricard	9.	1/2 dozijn "Gillardeau"
		10.	Cannelloni van rund en krab, Oosterse aromaten
		11.	Terrien van huisbereide ganzenlever chutney van mango
		12.	Gravad lax, mierikswortel, dille
		13.	Koude visschotel, tomaat garnaal, gerookte zalm, heilbot, oesters, scampi
		14.	Klassieke coctail van King krab
		15.	1/2 Kreeft Belle-View (300gr)
		16.	St. Jakobsoesters, crème van cèpes en pastinaak
		17.	Zeetongrolletjes "Normande"

Hoofdgerechten (per persoon)		Nagerechten (per persoon)	
18. "Vol au vent" van Pattes Noir kip en kalfszwezerik, vin Jaune, aardappelmousseline		30. Chocoladecharlotte	
19. Fazantenborst "Fine Champagne"		31. Tiramisu met framboos	
20. Tournedos van hert, oogstappel met veenbessen, kroket van Rillettes		32. Crème brûlée	
21. Zeetongrolletjes "Normande", Duchesseaardappel		33. Assortiment geraffineerde hoevekazen Michel van Tricht	
22. Paling in 't groen, verse friet			
23. Paling, tomaat, verse friet			
24. Paling, room, verse friet			
25. Kreeft Belle-Vue (600gr)			
26. Plateau fruits de mer, 1/2 kreeft, 1/2 krab, wullocks, krekels, 1/2 dozijn oesters, Bouquetgarnalen			
27. Kalfsstong, madeira, Parijse champignons, aardappelkroket			
28. Ragout van hert, raapjes, butternut			
Buffet			
29. Buffet "Prestige"			